

巧く伊勢三河湾の味覚懐石	先付	前菜	造り	焼物	煮物	酢の物	食事	甘味
栗葛練り寄せ	穴子ざく	南瓜かすてら	旬のお造り盛合せ	わらさ八丁味噌焼	甘鯛揚げ出し	蛤みぞれ酢掛け	蛸釜炊き御飯	刀根柿、ピオーネ
ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁	海老煎餅	じゃが芋青菜浸し		焼栗蜜煮、はじかみ	京芋、厚揚げ、青梗菜、輪人参	酒煎り蛤、蛇腹胡瓜、若布、京禅麩	笹搔牛蒡、小角人参、針生姜、浅葱	
		胡桃艶煮			紅葉卸し、浅葱、削り節、煎り出汁	酢取茗荷	留椀、香の物	

一一、〇〇〇円

TAKUMI

Ise Mikawa Kaiseki Course

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Conger and Vegetables with Vinegar Sauce Shrimp Rice Cracker Pumpkin Castella Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Simmered <i>Konjak</i> Simmered Walnut
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Yellowtail with <i>Miso</i>
Simmered Dish	Deep-fried Tilefish, Taro, Thick Deep-fried <i>Tofu</i> , Pak Choi and Carrot with Stock
Dish with Vinegar	Clam and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Cooked Rice with Octopus <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Persimmon and Pione

¥11,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

前菜	栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁 千切りじゃが芋と青菜の浸し じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻 蟹としめじ茸の落花生味噌和え 栗麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子
造り	旬のお造り盛り合わせ
焼物	秋刀魚わた焼 焼栗蜜煮、はじかみ
酢の物	蛤みぞれ酢掛け 酒煎り蛤、蛇腹胡瓜、若布、京禅麩 酢取茗荷
食事	天むす 海老てんぷら、海苔 留椀、香の物
甘味	れんこん餅

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Pacific Saury with Guts
Dish with Vinegar	Clam and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Rice Ball with Deep-fried Prawn
Dessert	Lotus Root-Starch Dumpling

¥6,600

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Dining serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

黒毛和牛フィレステーキコース

一、〇〇〇円

前菜

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁
千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

粟麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅卸し、山葵

天婦羅

海老、白身魚

茄子、丸十、青唐

富士卸し、レモン、塩、天出汁

ステーキ

黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)

焼野菜添え

椎茸、蓮根、青梗菜

山葵、ほん酢卸し

食事

佐渡の新米こしひかり

留椀、香の物

甘味

ぶどうシャーベット

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Assorted <i>Tempura</i> Shrimp, White Fish and Mix Vegetables
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	" <i>Koshihikari</i> " Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Grape Sherbet

¥11,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Dining serve "*Koshihikari*" rice from *Sado, Niigata*.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

一、〇〇〇円

前菜

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁

千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

粟麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

鯉旨煮

京芋、南瓜、厚揚げ、三度豆、木の芽

肉

黒毛和牛サーロイン

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜

榎木茸、黄韭、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊、香の物

水物

メロン

当クラブでは、新型コロナウイルス感染症防止について様々な対策を実施しておりますが、しゃぶしゃぶは鍋、他機材等を皆様でお願い頂く場合がございます。予めご了承ください
尚、お一人用鍋のご用意はございません

Shabu-shabu Course

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Herring, Taro, Pumpkin and Green Beans
Shabu-shabu	Japanese Beef Sirloin Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva Udon</i> -Noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Melon

¥11,000

The club is continuing to implement various new coronavirus prevention measures, but there are times when Shabu Shabu pot and other equipment are shared. Please note there are no individual use pots available.

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

一品料理

《先付》

栗葛練り寄せ
千切りじゃが芋と青菜の浸し
蟹としめじ茸の落花生味噌和え
季節の前菜盛り合わせ

一、一〇〇円
一、三二〇円
一、六五〇円
二、二〇〇円

《お椀》

鱧真丈茶巾椀
土瓶蒸し

一、六五〇円
三、八五〇円

《焼物》

かます唐墨焼
わらさ八丁味噌焼
糸より鯛塩焼
黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)

一、九八〇円
二、七五〇円
二、七五〇円
六、六〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ
里芋饅頭
甘鯛揚げ出し

一、六五〇円
一、六五〇円
二、五三〇円

《揚げ物》

季節の野菜天ぷら
蓮根蟹真丈はさみ揚げ
松茸と海老天ぷら

一、六五〇円
一、八七〇円
二、七五〇円

《酢の物》

柿胡麻酢和え
蛤みぞれ酢

一、七六〇円
一、九八〇円

《食事》

御飯セット(留椀、香の物)
蕎麦
天むす
鮭親子丼
蛸釜炊き御飯

一、一〇〇円
一、六五〇円
一、九八〇円
二、五三〇円
三、七四〇円

《甘味》

黄身しぐれ
れんこん餅
蕎麦汁粉

七七〇円
七七〇円
七七〇円

A la Carte

Appetizers

Chestnuts with <i>Kudzu</i>	¥1,100
Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables	1,320
Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>	1,650
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

Clear Soup

Pike Conger Dumpling	1,650
Hot-pot Dish with <i>Matsutake</i> Mushroom, Prawn, Sea Bream	3,850

Grilled Dishes

Barracuda with Dried Mullet Roe	1,980
Yellowtail with <i>Miso</i>	2,750
Golden Threadfin Bream	2,750
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Deep-fried Taro with Minced Chicken	1,650
Deep-fried Tilefish, Taro, Thick Deep-fried <i>Tofu</i> , Pak Choi and Carrot with Stock	2,530

Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Lotus Root with Crab Dumpling	1,870
<i>Matsutake</i> Mushroom and Prawn	2,750

Dish with Vinegar

Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar Sauce	1,760
Clam and Vegetables with Vinegar Sauce	1,980

Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
Rice Ball with Deep-fried Prawn	1,980
Salmon and Salmon Roe Rice Bowl	2,530
Cooked Rice with Octopus	3,740

Dessert

Steamed Bun with Yolk and Sweet White Bean Paste	770
Lotus Root-Starch Dumpling	770
Soba Buckwheat Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770